仕様・アフターサービスについて

仕様

項目		仕様
定格電圧		交流100V
定格周波数		50/60Hz共用
消費電力	ヒーター	600W
	モーター	100/95W 50/60Hz
外形寸法(cm)		幅 約43 × 奥行 約24.5 × 高さ 約29.5
質量		約7.4kg
タイマー		食パンコース・ソフト食パンコース 4時間~13時間
粉(小麦粉)の容量		食パンコース400g~500g パン生地コース(バターロール)300g~600g
電源コード		約1.4m
温度ヒューズ		オーブン部(本体部)172℃
定格電力		700/695W 50/60Hz

アフターサービスについて

■保証書の内容のご確認と保管のお願い。

必ず「販売店印及びお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

■保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

■修理を依頼されるとき

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理をさせていただきます。

《保証期間を経過しているとき》

お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。

●販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。

■補修用性能部品について

●ホームベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■製品に関する問い合わせは…

上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他製品に関する問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店又は、別紙の相談窓口までお問い合わせください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL.(06)6356-2391

BB-E55型 N-Ⓓ

自動 ホームベーカリー

パンくらぶ

品番 BB-E55

取扱説明書・お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。

もくじ

ご使用の前に

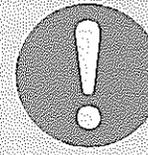
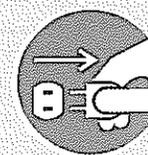
※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警　告	取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。
注　意	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

記号について

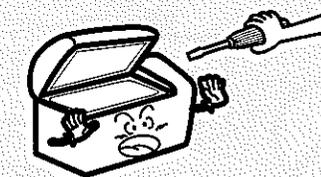
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。

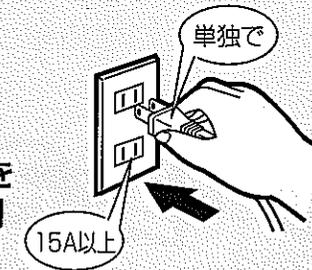
⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠警　告

●改造はしないでください。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。

●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

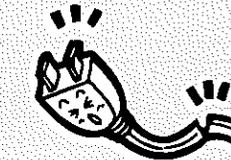
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

●水につけたり、水をかけたりしないでください。

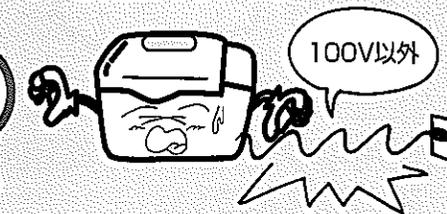
ショート・感電の恐れがあります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

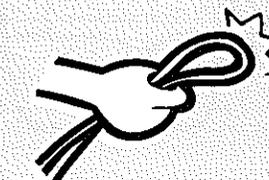
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

●電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

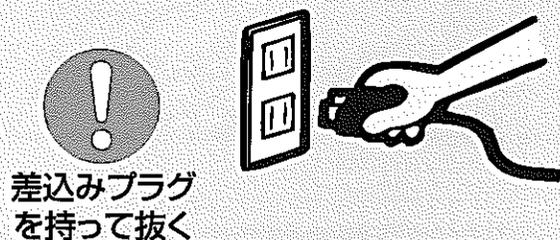
感電・ショート・発火の原因になります。

●交流100V以外では使用しないでください。

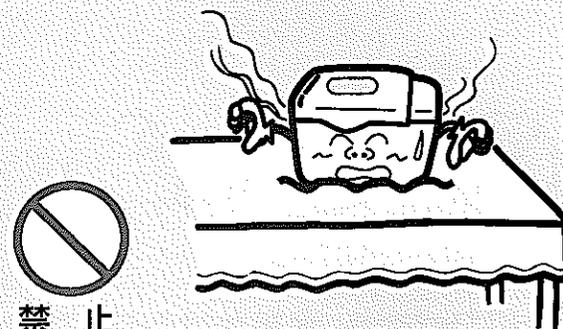
火災・感電の原因となります。

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

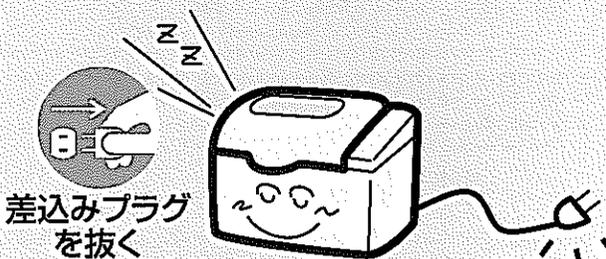
禁　止

⚠注　意

●差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の原因となります。

禁　止

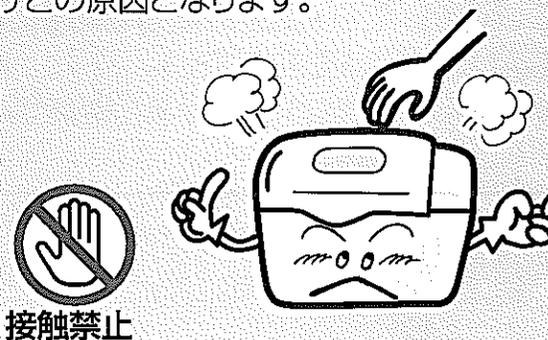
●使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。

けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。

●蒸気口に手を触れないでください。

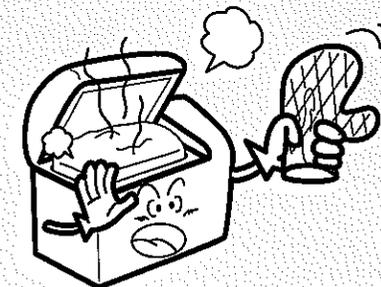
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

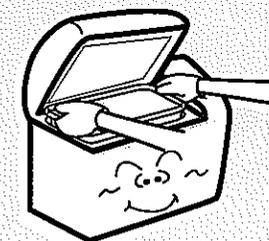
●使用中や使用直後は高温部(本体・パンケース・庫内・ふた内側など)に触れないでください。

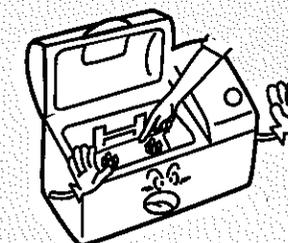
高温ですのでやけどの原因となります。

安全上のご注意

お願い

焼き上げ後パンケース、庫内、ハネ、ふた内側など熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。

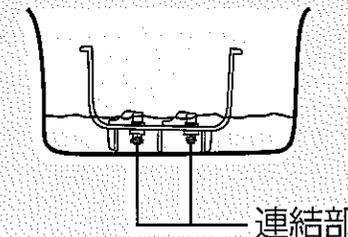
(やけどの恐れがあります。)

焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、フランジ部(持ち手部)をしっかりと持って取り出してください。

(不安定な持ち方をすると、すべってやけどをすることがあります。)

本体のパンケース取付部に指を入れないでください。

(けがの原因になります。)

次のような場所で使わないでください。

- ●火気や湿気のある所(本体が変形する原因になります。)
- ●壁の近く(壁から5cm以内)(蒸気により壁などを傷める原因になります。)
- ●直射日光のあたる所（故障の原因になります。）

ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。
次の場合も故障の原因になりますので注意してください。

- ・異物をつけたままにしないでください。
- ・パン・ケーキ・ジャムづくり以外には使わないでください。
- ・決められた容量以上入れないでください。
- ・パンケースを変形させないでください。
- ・パンケースの連結部を水につけないでください。

庫内はいつも清潔にしてください。

(汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。)

ハネ(2個)
●回転軸の形に合わせて抜き差ししてください。

フランジ部
(持ち手部)

フランジ部
(持ち手部)

パンケース

回転軸(2カ所)
●内側にあります。

安全スイッチ穴

ガラス窓

ふた

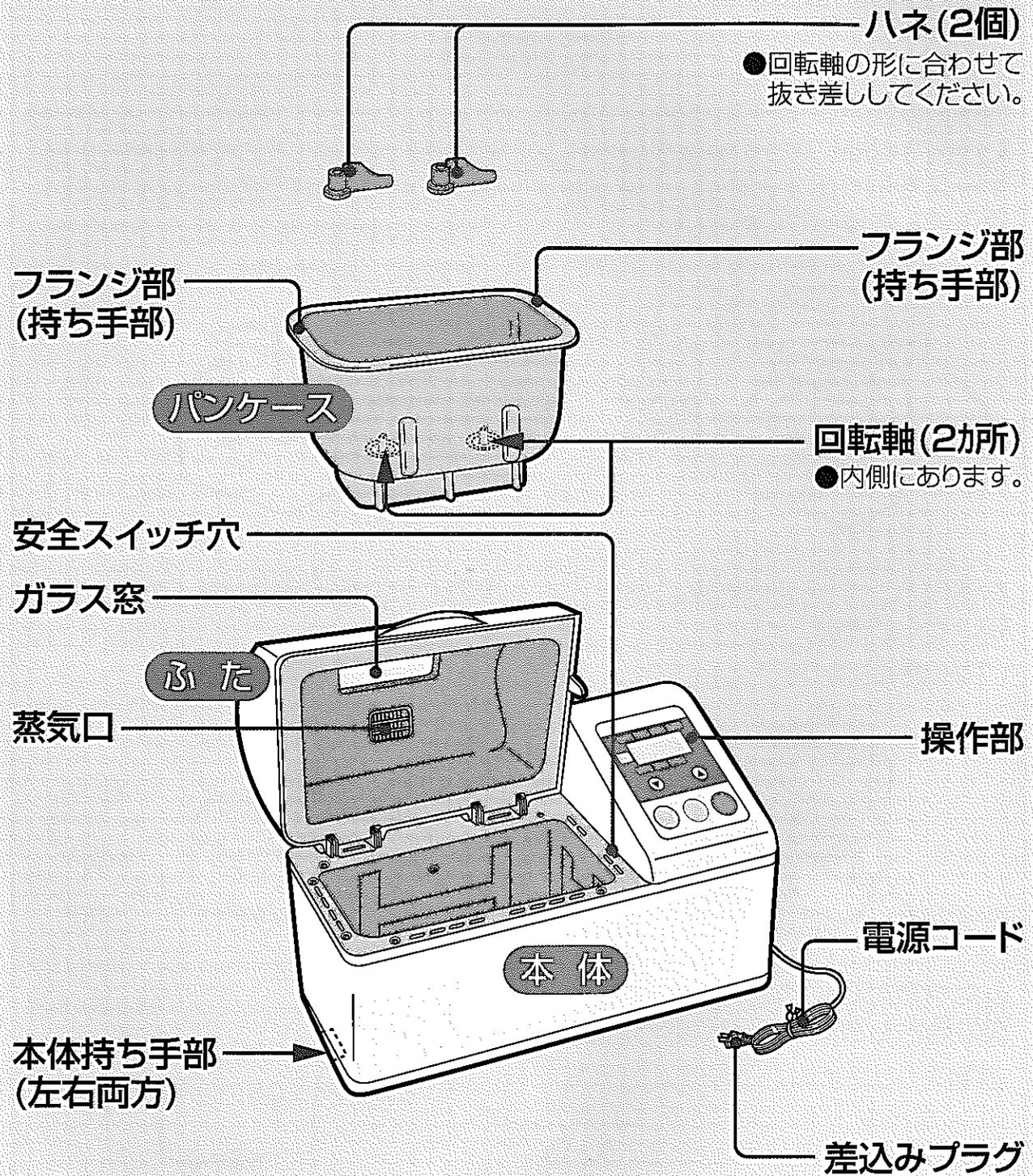
蒸気口

操作部

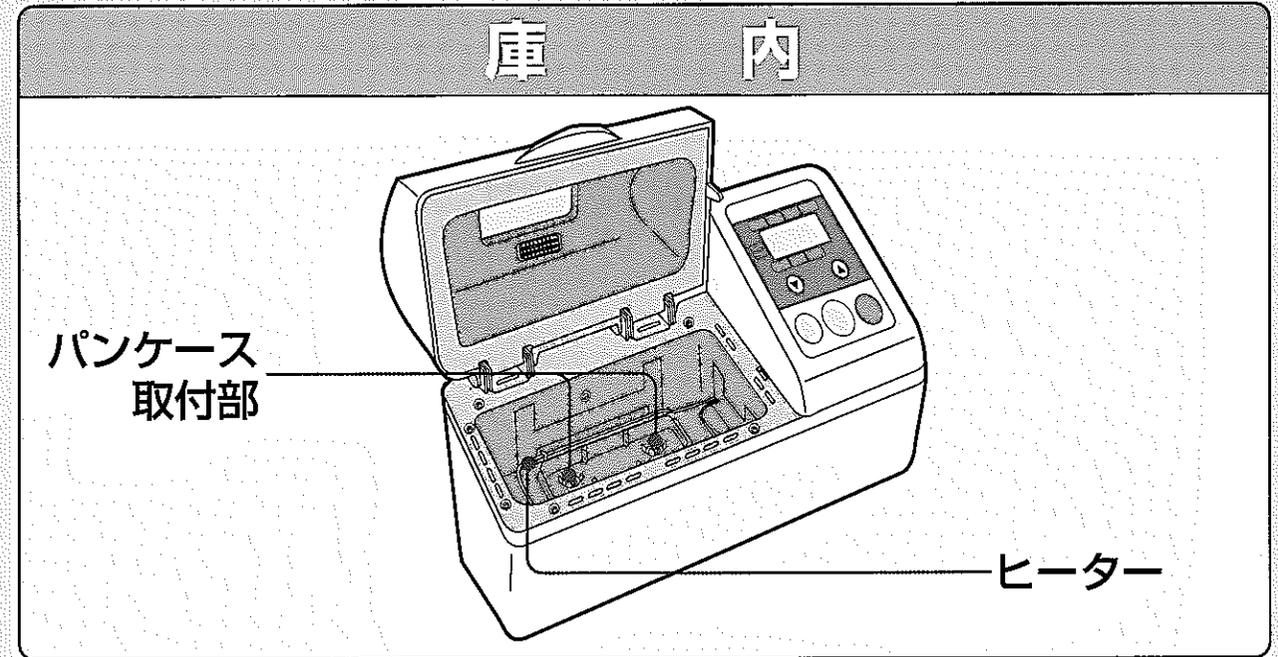
電源コード

本体

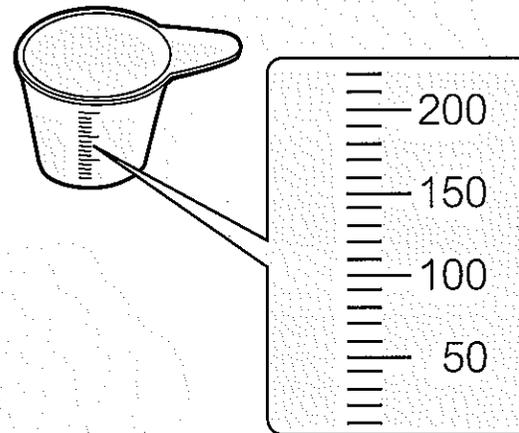
本体持ち手部
(左右両方)

差込みプラグ

安全装置について

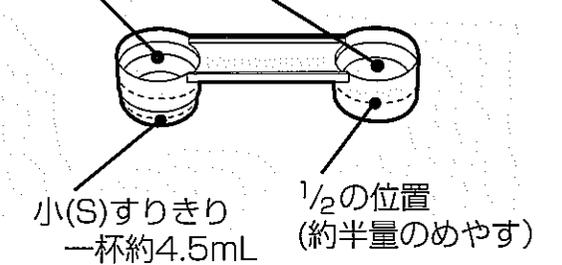
安全のため、ふたを閉めないと運転しないようになっています。
●安全スイッチ穴には棒などを差し込まないでください。
けがや故障の原因になります。

庫　　内

付　属　品

計量カップ(1個)

水などの液体をはかります。
※粉は、はかれません

ミトン(2枚)

計量スプーン(1個)

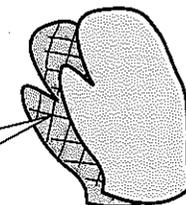
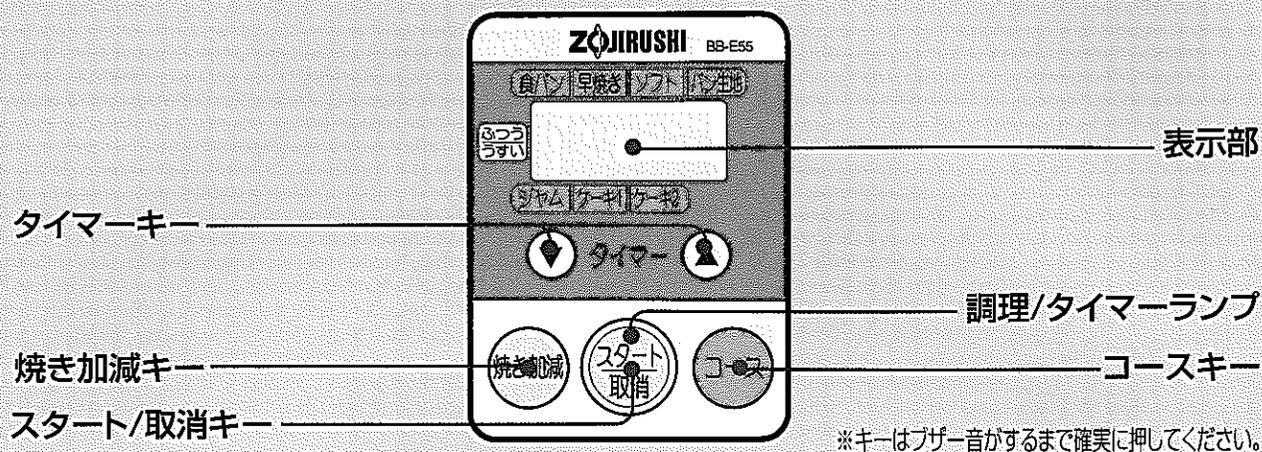
イースト、塩、砂糖などをはかります。

※各スプーンの線は約½量のめやす

〈すりきり一杯当たりの重さのめやす〉

	小(S)	中(M)	大(L)
ドライイースト	約3g	約5g	—
塩	約5g	約9g	—
スキムミルク	—	—	約6g
砂糖	—	—	約8g

容量は、市販の計量スプーンと異なります。

操作部の表示とはたらき

※キーはブザー音がするまで確実に押してください。

キー表示	は　た　ら　き
コース	お好みのコースを選ぶときに押します。 (食パン→食パン(具入り)→早焼き食パン→ソフト食パン→パン生地→ジャム→ケーキ1→ケーキ2→食パンに戻ります。)
焼き加減	好みの焼き加減(ふつう・うすい)を選ぶときに押します。 (食パン・食パン(具入り)・早焼き食パン・ケーキ1の各コースで使えます。)
スタート 取消	調理やタイマーをスタートするとき、調理が終わったときや調理を取り消すときに押します。 (調理中や保温中に取り消しするときは少し長めに押してください。)
▼ タイマー ▲	焼き上がりまでの時間をセットするときに押します。(食パン・ソフト食パンの各コースで使えます。) ▲を押すごとに10分単位で減り、▼を押すごとに10分単位で増えます。(4時間〜13時間までセットできます。)押し続けると早送りができます。

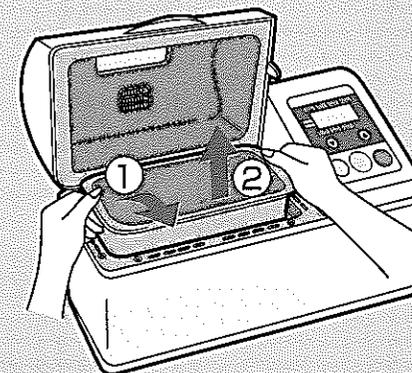
各コースについて

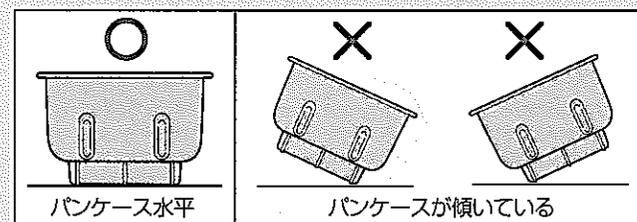
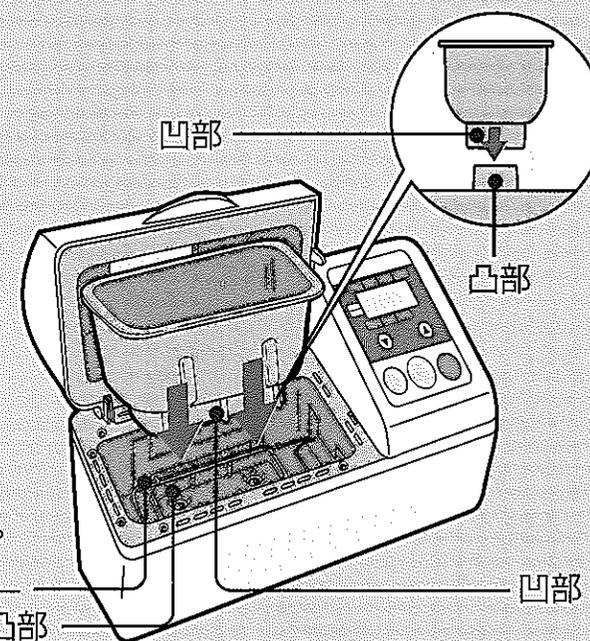
食パンコース	3時間30分で食パンが出き上がります。
食パン(具入り)コース	ぶどうパンなど「具入り食パン」のコースです。スタートしてから、約30分後に具入れ報知をします。食パンコースと同じく3時間30分で出き上がります。
早焼き食パンコース	イーストを普通より少し多めに(1.5倍の量)使用し、パンを早く焼き上げるコースです。2時間30分で出き上がります。
ソフト食パンコース	しっとりやわらかな食パンを焼き上げます。3時間20分で出き上がります。
パン生地コース	バターロールやピザ、クロワッサンなどの生地を作るときに使うコースです。1時間45分で、コネから発酵まで行います。
ジャムコース	いちごやマーマレードなどの手作りジャムが簡単に出きます。1時間20分で出き上がります。
ケーキ1コース	バターケーキなどの、バターたっぷりのしっとりしたケーキを焼き上げます。2時間で出き上がります。
ケーキ2コース	スポンジケーキ用のコースです。やわらかく軽いケーキが出き上がります。あらかじめ、下ごしらえをする必要があります。 このコースは焼き上げのみ行います。1時間20分で出き上がります。

各部の扱い方

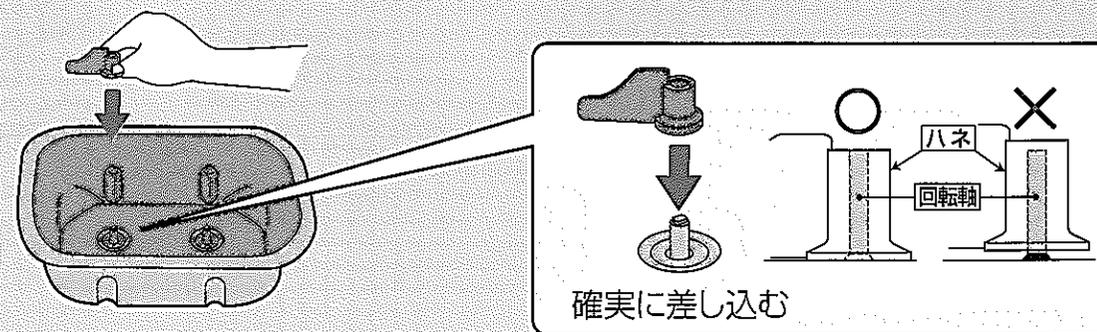
パンケース

取り出し方

パンケースのフランジ部を持って手前にひき(①)、固定バネがはずれたら上方向に持ち上げ取り出します(②)。
調理後はパンケースが熱いので、必ずミトンなどをご使用ください。

取り付け方

パンケースの凹部を本体底部の凸部に差し込みます。
最後に「カチッ」と音がするまでパンケースの左右を押し込みます。(傾いているとパンができません。)

※ヒーターに当たらないようにご注意ください。

ハ　ネ

取り付け方

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。
※浮き上がっているとパンができません。

材　料

小麦粉

- パンづくりは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水でねると"グルテン"が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

※国内産の小麦で作った小麦粉は、収穫時期や銘柄によりグルテン量が異なるため、パンの膨らみに差ができることがありますのでおすすめできません。

塩

- 生地のグルテンを安定させます。
また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

乳製品

- スキムミルクや牛乳のことで、パンの光沢や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

ドライイースト

- 予備発酵のいらないものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスをつくります。

砂　糖

- イーストの発酵を助け、焼き色や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

バター

- 柔らかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

水

- 他の材料を溶かし合わせたりパンを柔らかくする役目をします。

卵

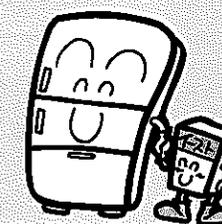
- 味と香り、色つやをよくします。

道　具

1 材料は新鮮なものを

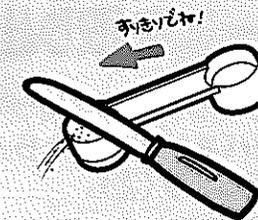
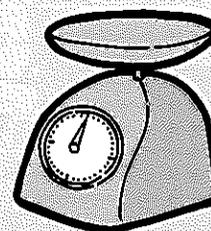
- 粉は湿気がキライです。
製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。

●イーストについて

このホームベーカリーでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。
イーストは生き物です。製造年月日の新しいものを選び開封後は密閉して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。

2 材料は正確にはかりましょう

- 正確にはからないと、できあがりが悪くなってしまいます。

はかるときは、材料用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。

付属のスプーンではかるときはすりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。

3 保存のしかた(パン・ケーキ)

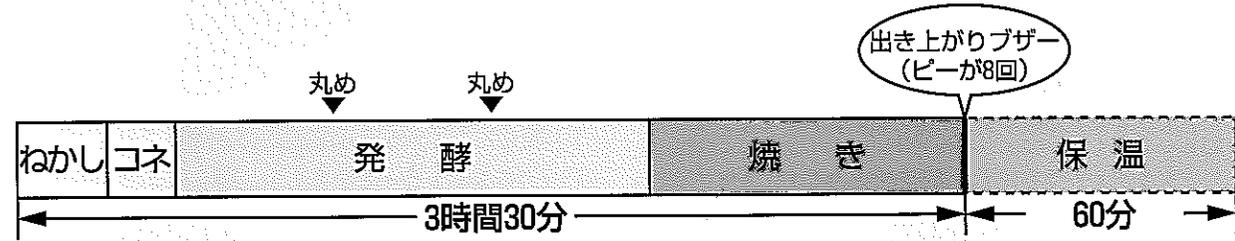
- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。
- 冷凍して保存するときはよくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れ冷凍庫へ入れます。

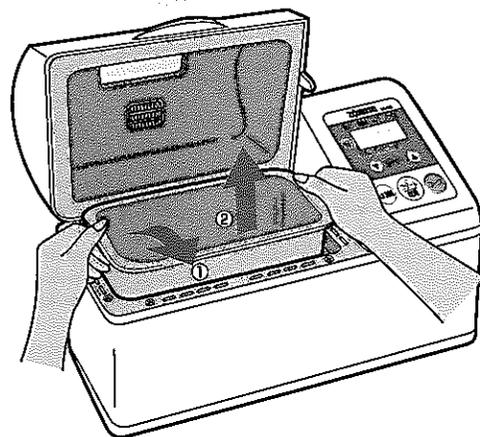
パンミックスについて

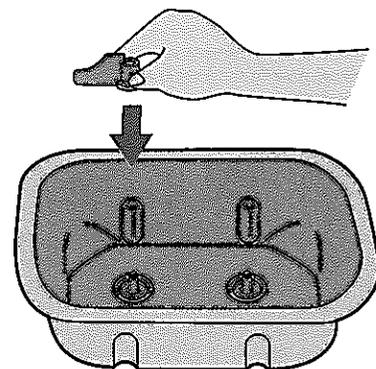
1回分の材料をパックした便利なパンミックス2斤用があります。
パンミックスを使うと計量の手間が省けパン作りがグンと手軽になります。
※パンミックスは、象印製品取扱店でお求めいただけます。(象印専用品番BB-MH20型(2斤用570g)をご指定ください。)

食パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½

L1、M1、S1は付属のスプーン（L、M、S）ですりきり1杯を表わします。

1 パンケースを取り出す

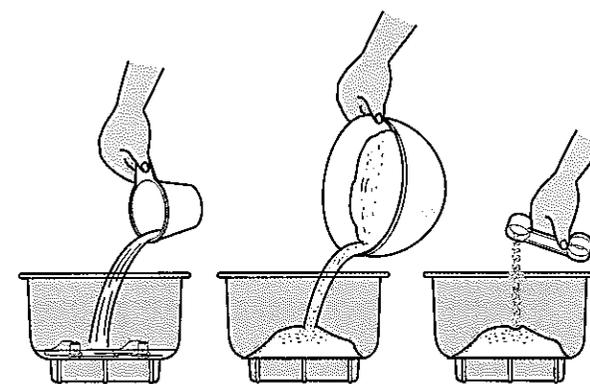
パンケースのフランジ部を持って手前にひき（①）、固定バネがはずれたら上方向に持ち上げ取り出します（②）。

2 パンケースにハネをセットする

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。
※浮き上がっているとパンができません。

3 パンケースに材料を正確に計量し、入れる

①水を入れます。

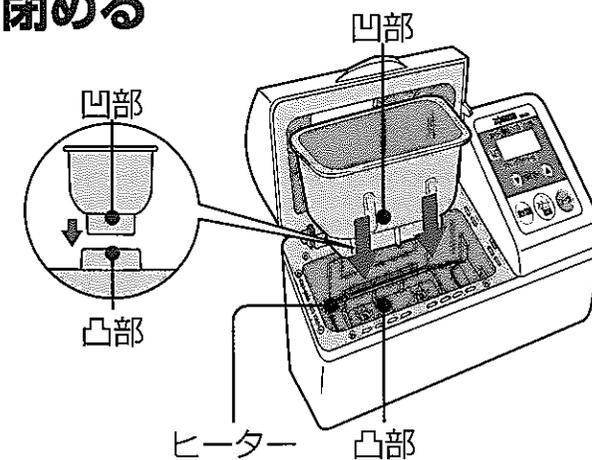
②強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。

③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。

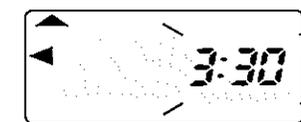
※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。

4 パンケースを入れ、ふたを閉める

①パンケースの凹部を本体底部の凸部に差し込みます。
最後に「カチッ」と音がするまでパンケースの左右を押し込みます。

※ヒーターに当たらないようにご注意ください。

②ふたを閉めます。

5 通電する

①差込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。

②3:30が点滅します。
- いずれかのキーを操作すると点灯に変わります。

6 スタートさせる

①**「食パン」**コースになっているか確認し、焼き加減キーを押し**「ふつう」・「うすい」**どちらかを選びます。

②スタート/取消キーを押します。

●調理/タイマーランプが点灯し20分間ねかし後、コネがスタートします。

※ふたを開けたままですとスタート/取消キーは受けつけません。ピーというブザー音と共に表示部に**「ふた」**の文字が数回点滅してお知らせします。

●出き上がりは3時間30分後です。(出き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

※調理中はふたを開けないでください。
(ふたを開けると運転が停止した状態になりうまくできないことがあります。)

7 パンケースを取り出す

出き上がるとブザーがピーと8回鳴り、調理/タイマーランプが消えます。

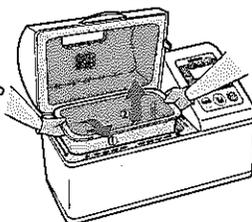
※スタート/取消キーを少し長めに押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使って取り出します。

※スタート/取消キーを押さない場合

●60分間保温しますができるだけ早く取り出してください。(表示部に**「できあがり」・「保温中」**を表示します。)

●ふたを開けたまま放置すると、ブザーがピピピッと鳴り続けます。

できるだけ早く取り消してください。

※熱くなったパンケースを熱に弱い敷物などの上に置かないでください。敷物の破損の原因になります。

8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、数回振り、パンを取り出します。

※やけどをしないように取り出してください。

※パンの出き上がり状態によっては取り出しにくい場合があります。

※パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。

9 使用後は

差し込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

この他にも「食パン」コースを使っていろいろな食パンを作ることができます。

(材料の分量は各レシピを参照してください。15～16ページ)

食パン(具入り)・早焼き食パン・ソフト食パン

1～5までは食パンコース(11～12ページ)と同じ手順で行ってください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。17～20ページ)

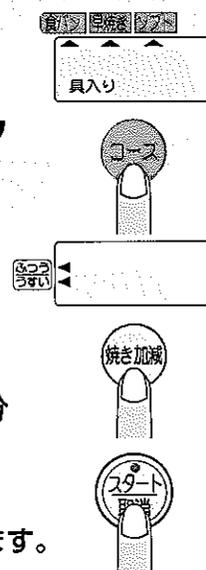
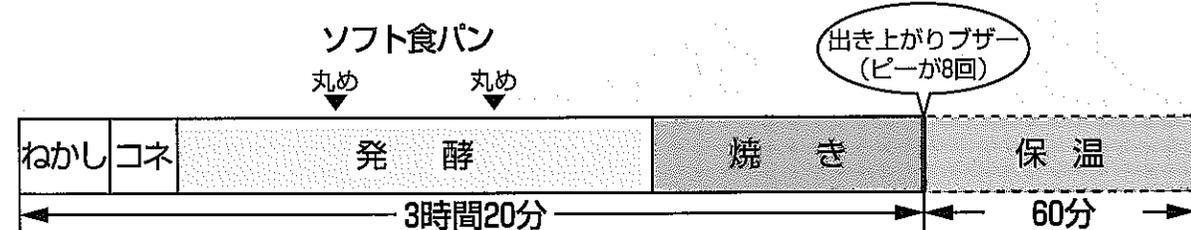
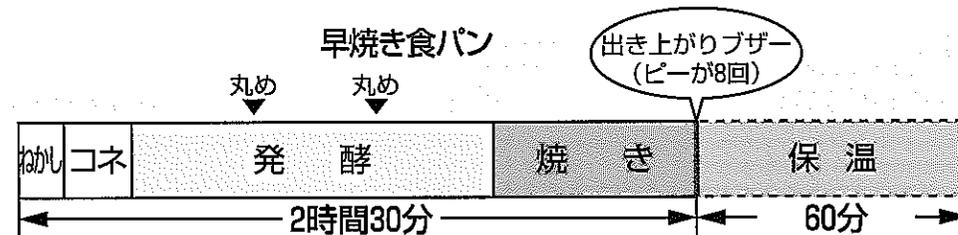
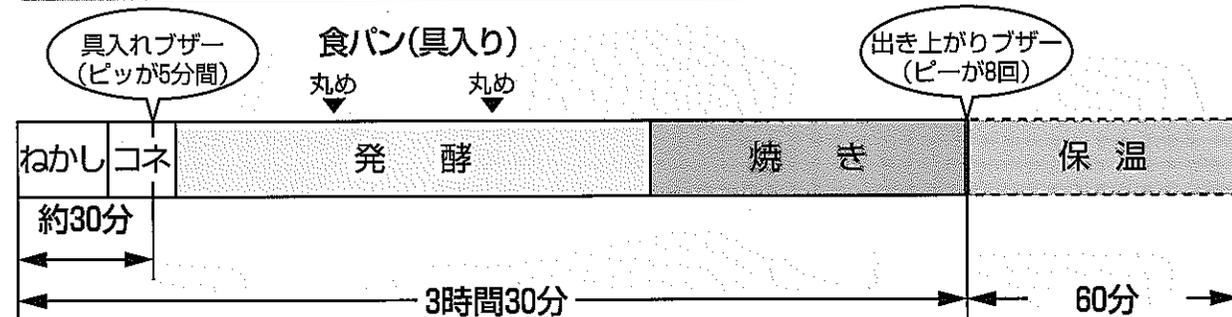
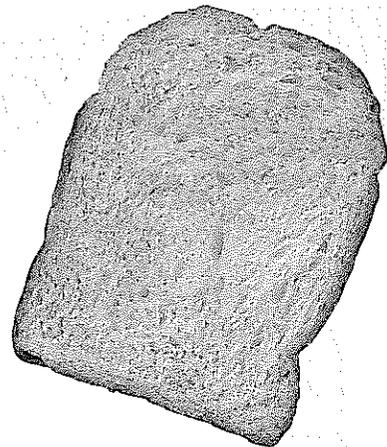
6 スタートさせる

①コースキーを押し、コースを選びます。
「食パン(具入り)」は3:30を表示、**「早焼き食パン」**は2:30を表示、**「ソフト食パン」**は3:20を表示します。

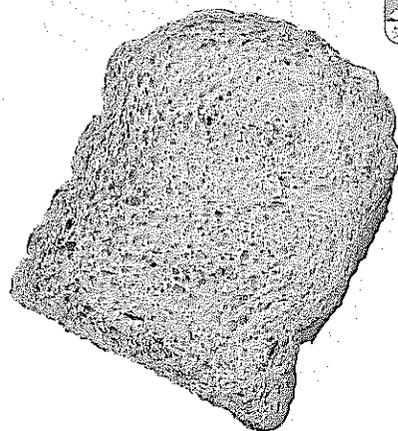
※**「食パン(具入り)」、「早焼き食パン」**コースはタイマーが使えません。

②焼き加減キーを押し**「ふつう」・「うすい」**どちらかを選びます。
※**「ソフト食パン」**コースは使えません。

③スタート/取消キーを押します。
出き上がりは、**「食パン(具入り)」**3時間30分後、**「早焼き食パン」**2時間30分後、**「ソフト食パン」**3時間20分後です。

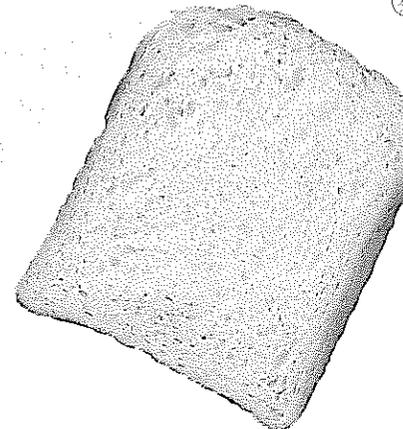
※**「食パン(具入り)」**は、スタート約30分後にピッピッとブザーが鳴ります。
(ふたを開けるまで5分間連続して鳴ります。)ふたを開けるとコネが停止します。
すばやく具を入れてふたを閉めてください。再びコネが始まります。

7～9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。

全粒粉パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	450g		360g	
全粒粉	50g		40g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**食パン**」コースでつくります。

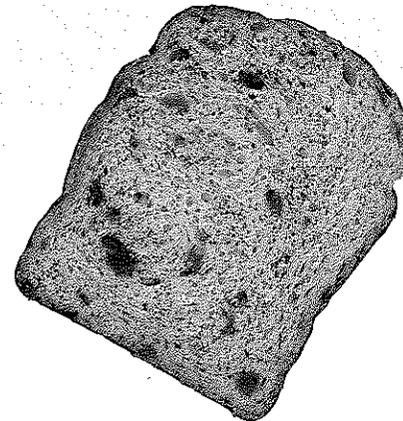
ほうれん草パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	280mL		220mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
ほうれん草(正味)	100g		75g	

つくり方
❶ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼります。水けをしぼったものは約半分の重さになります。
❷食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**食パン**」コースでつくります。

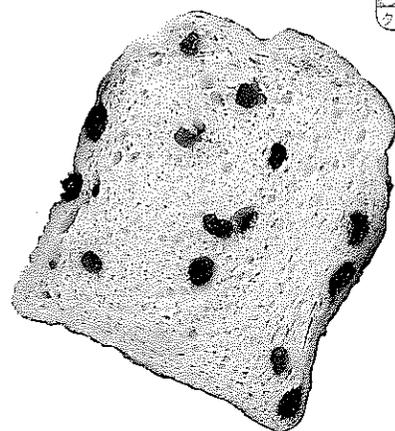
このマークは？
タイマーが使えないマークです。

かぼちゃパン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	270mL		210mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
かぼちゃ(正味)	100g		75g	

つくり方
❶かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。
❷食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**食パン**」コースでつくります。

チョコレートパン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
ココア	4g	S2	3g	S1½
チョコチップ	100g		75g	

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**食パン**」コースでつくります。

ぶどうパン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
干しぶどう	120g		90g	

つくり方

❶干しぶどう以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、**「食パン（具入り）」**コースでつくります。

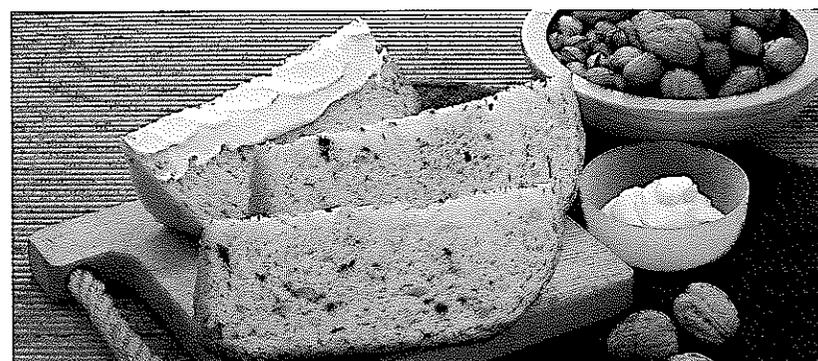
❷約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく干しぶどうを加え、ふたを閉めます。

◈ラム酒漬けの干しぶどうを使うと、いっそう風味が良くなります。

つくり方

❶ドライフルーツはみじん切りに、バターは一口位に切っておきます。

❷ドライフルーツ以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、**「食パン（具入り）」**コースでつくります。

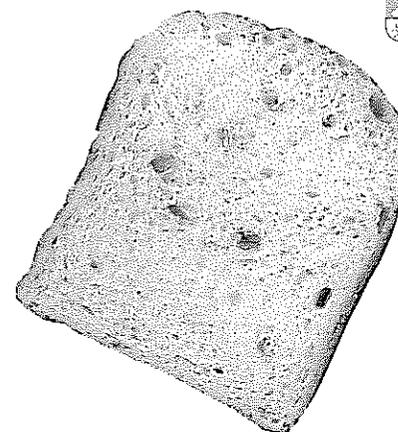
❸約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやくドライフルーツを加え、ふたを閉めます。

パネトーネ

材料（2斤分）					
水	220mL		コアントロー	28mL	L2
卵	約100g	中2個	バニラエッセンス		S½
強力粉	420g		レモンエッセンス		S½
薄力粉	80g		アニスシード	2.5g	S1
砂糖	24g	L3	ドライフルーツ	200g	
塩	9g	M1	（干しぶどう100g・干しパパイヤ40g・		
バター	100g		オレンジピール40g・アンゼリカ20g）		
ドライイースト	5g	M1			

◈干しパパイヤは他のフルーツでも可

ブランデーの香り高い
クリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大さじ2をまぜ合わせます。ブランデー大さじ3〜4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

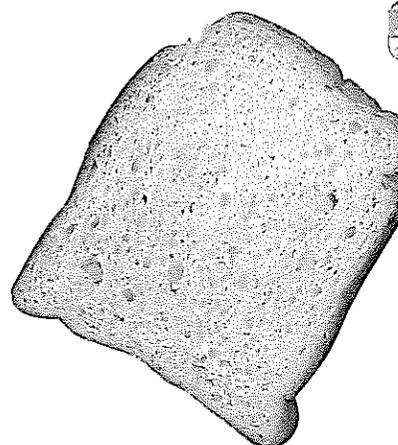
ベーコンパン

材料	2斤分	
水	330mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
ベーコン	80g	
玉ねぎ	20g	

つくり方

❶ベーコンは5mm角に、玉ねぎはみじん切りにして、玉ねぎが透き通るまで炒めます。

❷①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、**「食パン（具入り）」**コースでつくります。

❸約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

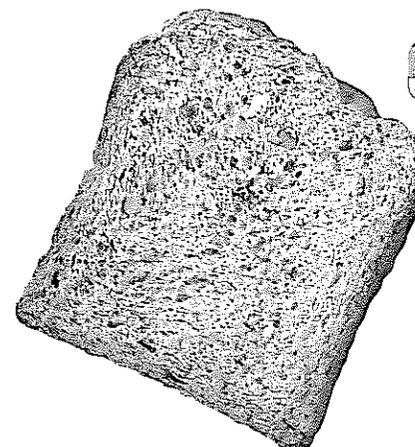
チーズパン

材料	2斤分	
水	330mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
プロセスチーズ	100g	

つくり方

❶プロセスチーズは5mm角に切ります。

❷①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、**「食パン（具入り）」**コースでつくります。

❸約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

くるみパン

材料	2斤分	
水	350mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
くるみ	100g	

つくり方

❶くるみは砕いておきます。

❷①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、**「食パン（具入り）」**コースでつくります。

❸約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

食パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		280mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	7.5g	M1½	6g	S2

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**早焼き食パン**」コースでつくります。

※パンの出き上がりは、食パンコースの写真をご参照ください。

ほうれん草パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	280mL		230mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	7.5g	M1½	6g	S2
ほうれん草（正味）	100g		75g	

つくり方
❶ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼります。水けをしぼったものは約半分の重さになります。
❷食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**早焼き食パン**」コースでつくります。

全粒粉パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		280mL	
強力粉	450g		360g	
全粒粉	50g		40g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	7.5g	M1½	6g	S2

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**早焼き食パン**」コースでつくります。

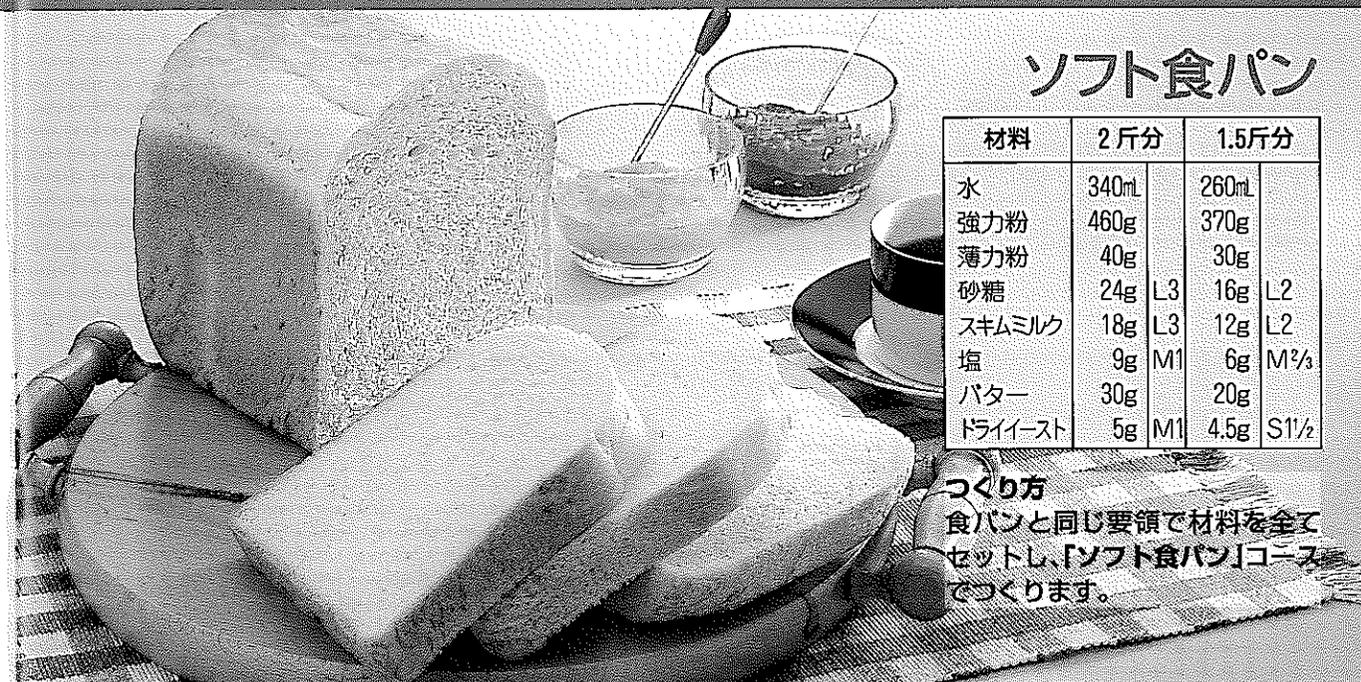
チョコレートパン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		280mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	7.5g	M1½	6g	S2
ココア	4g	S2	3g	S1½
チョコチップ	100g		75g	

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**早焼き食パン**」コースでつくります。

かぼちゃパン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	270mL		220mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	15g		12g	
ドライイースト	7.5g	M1½	6g	S2
かぼちゃ（正味）	100g		75g	

つくり方
❶かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。
❷食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**早焼き食パン**」コースでつくります。

ソフト食パン

材料	2斤分		1.5斤分	
水	340mL		260mL	
強力粉	460g		370g	
薄力粉	40g		30g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	18g	L3	12g	L2
塩	9g	M1	6g	M⅔
バター	30g		20g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½

つくり方
食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「**ソフト食パン**」コースでつくります。

タイマーの使い方

食パン・ソフト食パンに使えます。

●焼き上がりまでの時間を、10分単位でセットできます。

食パン　　　**4時間～13時間**
ソフト食パン　**4時間～13時間**

セットのしかた

1 コースキーで食パン・ソフト食パンのいずれかを選ぶ

2 タイマーキーで時間を合わせる

▼押すごとに10分単位で減ります。
▲押すごとに10分単位で増えます。

※押し続けると早送りができます。

3 スタート/取消キーを押す

調理/タイマーランプが点灯します。
焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。

お願い

次のような材料を使用した場合にはタイマーを使わないでください。
●牛乳・ジュース・野菜・卵など。（腐敗することがあります。）